Gedeckter Apfelkuchen



Zutaten Mürbeteig

- 100 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

Zutaten Füllung

- 1200 g Äpfel (z.b. Elstar)
- 2 EL Akazienhonig
- 1 TL Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 60 g Rosinen
- 50 g Mandelblätter

Zutaten Glasur

- 100 g Puderzucker
- 1-2 EL Kirschwasser oder Zitronensaft

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- ein paar gebrannte Mandelblätter zum Verzieren

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Mürbeteig schnell mit den Händen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Honig und Zimt für 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Vanille-Puddingpulver mit dem Apfelsaft anrühren und unter die heiße Apfelmasse rühren, Mandelblätter und Rosinen unterheben und die Apfelmischung etwas auskühlen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden.
- Zwei Drittel des Mürbeteig ausrollen, die Springform damit auslegen, einen 3 cm hohen Rand formen und den Teigboden mit einer Gabel leicht einstechen.
- Die Apfelmischung auf den Boden verteilen und glatt streichen.
- Aus dem restlichen Mürbeteig eine Decke in der Größe der Springform ausrollen und auf die Apfelmischung legen. Den Rand leicht andrücken und vorsichtig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den gedeckten Apfelkuchen auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.
- Puderzucker mit 1-2 Esslöffeln Kirschwasser verrühren und auf den Apfelkuchen streichen.
- Wer mag kann den Apfelkuchen mit ein paar gebrannten Mandelblättern nett verzieren.

Portionsgröße: 1 Sringform 25 cm
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©